

# Jajangmyeon

**Service :** 5-6 personnes

**Source :** <https://mykoreankitchen.com/korean-black-bean-sauce-noodles-jajangmyeon>

## Ingrédients

- 600g - 1kg de nouilles (idéalement pour Jajangmyeon (un peu plus fin que des udon) mais d'autre peuvent faire l'affaire)
- 1 oignon
- 1 courgette (ou une et demi si elle est petite)
- 2 pomme de terre
- 7-10 champignons
- 1/4 de petit chou
- 400 à 600g de porc en dés

## Marinade

- 1 càs d'alcool de riz de cuisine ou de mirin
- quelques pincées de sel
- du poivre
- 1/4 de càc de poudre de gimbembre

## Sauce

- 6 càs de pâte de haricots noirs
- 6 càs d'huile
- 2 càs de sucre
- 4 càs d'alcool de riz de cuisine ou de mirin
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de bouillon (de poulet mais c'est okay de légume)
- épaississant (5 càs de fécule et 4 càs d'eau)

## Préparation

1. Rincer la viande à l'eau froide et la sécher, mélanger la marinade avec la viande dans un bol et mettre de côté.
2. Couper en dés l'oignon, les courgettes et les pomme de terres.
3. Couper en lamelle les champignons.
4. Couper le chou en morceau de taille moyenne.
5. Préchauffer un wok et une fois chaud ajouter l'huile puis la pâte de haricots noir, remuer constamment pendant 3 à 5 minutes en faisant attention à ne pas la brûler. Ajouter ensuite le sucre et continuer de remuer pendant encore 2 à 3 minutes.
6. Sortir la pâte du wok et la réserver, laisser l'huile dans le wok pour la suite.
7. Ajouter le porc en morceaux et laisser le cuire en remuant occasionnellement jusqu'à mi-cuisson.
8. Ajouter l'oignon, les courgettes et pommes de terre et laisser cuire pendant 5 minutes tout en remuant.
9. Ajouter le choux et les champignons et laisser cuire encore 2 à 3 minutes.
10. Ajouter la pâte de haricot noirs et la mélanger correctement avec la préparation.
11. Ajouter l'eau, le bouillon et le mirin puis laisser migoter 5 à 7 minutes sur à feu moyen.
12. Ajouter l'épaississant dans la sauce et laisser épaissir.
13. Tout en préparant la sauce préparer les nouilles suivant les conseil de préparation puis les passer à l'eau froide.
14. Verser la sauce sur les nouilles au moment de servir !

---

Révision #3

Créé 12 décembre 2020 20:38:43 par Admin

Mis à jour 29 août 2021 17:51:09 par Admin